

Миксер планетарный объемом 20 литров

Sirman Plutone 20

Основные характеристики

Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 97 до 316 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	560 мм
Высота	770 мм
Вес (без упаковки)	99 кг
Вес (с упаковкой)	125 кг
Цвет	серебряный
Страна-производитель	Италия



Описание

Планетарный миксер [Sirman Plutone 20](#) предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплава.

Особенности:

Механическое переключение передач с 3 скоростями

Система редукции со стальными зубьями

Предохранительное устройство при открывании и опускании чаши

Защита чаши металлическим проводом

Корпус из окрашенного сплава

Легко снимаемая дежа из нержавеющей стали 304

Дополнительные характеристики:

Скорость вращения: 97 / 220 / 316 об/мин.

Габариты в упаковке: 570x630x920 мм

